


Prosecco Ripido Valdobbiadene

Le Volpere DOCG Extra Dry 75cl










75 cl

 IT - Valdobbiadene - 2023

 Azienda Agricola Le Volpere

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen und feiner, anhaltender Perlage. In der Nase zeigen sich zarte Blüten und frische Kernobstnoten, sehr sauber und filigran. Am Gaumen wirkt der Ripido ausgewogen und leichtfüssig: frische Säure, mineralischer Zug und die Extra-Dry-Dosage sorgen für runde Konturen ohne Schwere. Le Volpere arbeitet als Familienbetrieb in Farra di Soligo und setzt auf Präzision für einen klaren, eleganten Stil.

	Traubensorte	Glera/Chardonnay
	Herkunft	Valdobbiadene
	Produzent	Azienda Agricola Le Volpere
	Vinifikation	Handlese temperaturkontrollierte Gärung (ca. 17°C) Reifung auf der Hefe im Stahl für mindestens 3 Monate zweite Gärung im Drucktank nach Martinotti/Charmat für mindestens 40 Tage.
	Charakter	Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen und feiner, anhaltender Perlage. In der Nase zeigen sich zarte Blüten und frische Kernobstnoten, sehr sauber und filigran. Am Gaumen wirkt der Ripido ausgewogen und leichtfüssig: frische Säure, mineralischer Zug und die Extra-Dry-Dosage sorgen für runde Konturen ohne Schwere. Le Volpere arbeitet als Familienbetrieb in Farra di Soligo und setzt auf Präzision für einen klaren, eleganten Stil.
	Passt zu	Aperitif, Antipasti, mariniertes Fisch, Meeresfrüchte, Sushi, milder Käse, Gebäck
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2027 geniessen, 6-8°C
	Artikel Nr.	09825/23
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2023
	Weintyp	Schaumweine